

Kok op consult

Good
Practice



Wat is Kok op consult?



Good Practice

De kok maakt in overleg met de diëtiste en logopediste persoonsgebonden zoete en hartige gerechtjes die aansluiten op het voedingsadvies voor de bewoner. Vervolgens worden er extra voedingsstoffen toegevoegd, zoals eiwitten en vitamines. De bewoner beoordeelt het gerechtje samen met de kok. De geur- en smaakbeleving van cliënten is beter en er is minder kunstmatige bijvoeding nodig.



Doelgroep

Cliënten die wonen in een zorginstelling. Ongeveer een kwart van de bewoners in een zorginstelling zijn ondervoed. Kok op consult is vooral bedoeld om preventief in te zetten en om kunstmatige bijvoeding tegen te gaan. De maaltijden worden op basis van expertise persoonsgebonden samengesteld.



Betrokken Zorgverleners

De (dieet)kok, manager horeca, diëtist, logopedist en zorgprofessionals.



Klantbeleving

- De bewoner krijgt gezonde gerechtjes voorgeschreven die hij of zij graag eet. De kok voegt extra voedingsstoffen toe.



Kwaliteit

- Er is een daling van 84% aan plastic flesjes bijvoeding. Er wordt gekookt met dagverse producten.



Kosten

- Per cliënt is Kok op Consult € 182,28 op jaarbasis goedkoper dan kunstmatige bijvoeding.

Voedingsconcept “LEKKER”

De Zellingen heeft samen met de diëtisten en logopedisten een manier bedacht om ondervoeding op een gezonde en prettige manier aan te pakken. Door het koken in de eigen keuken met verse ingrediënten van het seizoen, ontstaat er een fijne geur- en smaakbeleving. Het herinnert aan vroeger en geeft minder kans op complicaties bij ziektes. Ook bewoners met slikproblemen, Alzheimer of Parkinson genieten van een gezonde maaltijd.

Lokale en verse producten vormen de basis van de maaltijden.

Eigen regie op eetmomenten voor de cliënten en afdelingen.

Keuzemogelijkheden eten en drinken op basis van 7 verschillende menu's.

Klantgericht (medisch) voedingsbeleid in samenwerking met diëtisten, logopedisten en andere zorgprofessionals.

Een circulaire voedingsdienst, er is nauwelijks sprake van afval.

Resultaat van alle kosten blijft binnen de voedingsdagprijs, er is sprake van een besparing op medische bijvoeding.

Kok op Consult maakt onderdeel uit van het voedingsprogramma “LEKKER” en voldoet aan bovenstaande criteria.



Meerwaarde van Kok op consult?

Vanuit perspectief van de cliënt

- ✓ Er is minder kunstmatige bijvoeding nodig. Aan de producten worden extra voedingsstoffen toegevoegd.
- ✓ De cliënt krijgt inspraak of dat men een voorkeur heeft voor hartige of zoete gerechtjes. De verse maaltijden zijn lekkerder en geven een fijne geur- en smaakbeleving.
- ✓ Er is maatwerk voor iedereen doordat er wordt afgestemd met de logopediste en de diëtiste. Ook cliënten met bijvoorbeeld Alzheimer of Parkinson kunnen genieten van een gezonde maaltijd.

Vanuit perspectief van de zorgverlener

- ✓ De bekostiging van de Kok op Consult verloopt via het reguliere voedingsbudget. Dit heeft geen negatief effect, aangezien er bespaard wordt op kant-en-klare nutri-producten.
- ✓ De kok wordt meer betrokken bij het voedingsproces.
- ✓ De zorgorganisatie kan verduurzamen door het inzetten op het bereiden van verse gerechtjes en tegelijkertijd het beperken van plastic afval.

Implementatie in de praktijk

Welke voorbereidingen en aanpassingen zijn nodig voor succesvolle implementatie?



Opschaalbaar

Kok op Consult is alleen opschaalbaar voor intramurale zorginstellingen, waarbij de minimale vereiste zijn een intramurale keuken met tenminste een oven en een keukenmachine. Daarnaast heeft de zorginstelling een kok in dienst, die met voorkeur is opgeleid tot dieetkok.



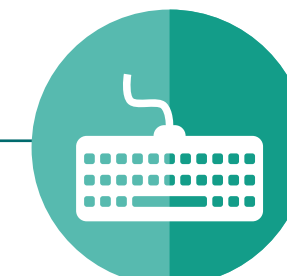
Duurzamer

Er is 84% minder plastic bijvoeding nodig. Bovendien wordt er gekookt met dagverse producten. Dit draagt bij aan het verduurzamen van de zorg.



Personeel

De voedingsassistent, het zorgteam of de arts vraagt ondersteuning van de diëtiste naar aanleiding van risicosignalering op ondervoeding. De gerechtjes worden gemaakt door een (dieet)kok.



ICT

Er is een (digitaal) keuzesysteem om de extra gerechten te bestellen. Een e-learning of training over risicosignalering op ondervoeding is belangrijk.



Materiaal

Er is een algemene informatiemap en een folder over kok op consult beschikbaar voor de zorgprofessionals en de naasten van een cliënt.



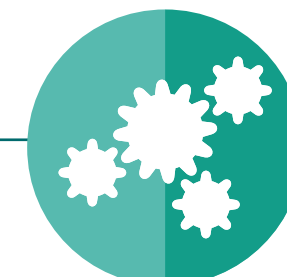
Kritische succesfactoren

- De diëtiste en logopediste werken samen met de (dieet)kok.
- De receptuur van de gerechtjes wordt afgestemd met de diëtiste en logopediste.



Randvoorwaarden

Een belangrijke randvoorwaarde is dat de zorgaanbieder een duidelijke visie heeft op voeding. De zorgaanbieder heeft de ambitie om voeding zo duurzaam mogelijk te serveren. Door het aanbieden van persoonsgebonden, dagverse gerechtjes wordt op een positieve manier bijgedragen aan het voorkomen van ondervoeding.



Processen

De diëtiste beoordeelt of dat Kok op Consult kan worden ingezet. Het is noodzakelijk dat er een (digitale) bestelprocedure tussen de diëtiste en kok geïmplementeerd wordt. De gerechtjes worden als extra verstrekking naast de driemaal daagse maaltijden aan de cliënt geserveerd.



Overig

Het is aan te bevelen dat de voedingsassistenten en het zorgteam een training volgen op het gebied van slikproblematiek. Het inzetten van Kok op Consult is ook toepasbaar bij de afdeling revalidatie. Door het toevoegen van deze doelgroep wordt het jaarlijkse besparingspotentieel van de zorgaanbieder vergroot.

Nadere informatie

Contactgegevens ambassadeur

Danielle van Staveren, diëtist
danielle.vanstaveren@zellingen.nl

Maaïke Mulder, manager horeca
maaike.mulder@zellingen.nl

